

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 01.07.2024	Ofenfrischer "Bayerischer Leberkäse" ^{1,2} an Kartoffel-Möhren-Gemüse ⁶¹	"Cappeletti Rosso" kleine Teigtaschen mit einer Rote-Beete-Ricotta-Füllung in Tomaten-Sahnesoße, gratiniert mit Käse _{51,511,52,58}
Dienstag, 02.07.2024	Hähnchen-"Cordon Bleu" ^{1,51,511,52,58} mit Buttererbsen ^{52,58} & Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße ^{52,58}	Eintopf vom buntem Gemüse dazu Markklößchen & Brot ^{51,511,54}
Mittwoch, 03.07.2024	Wirsingroulade ^{52,58,61} mit Speck-Zwiebel-Soße, ^{1,2} dazu Salzkartoffeln	Gebratene Kartoffeln ^{52,58} mit Sour Cream ^{52,58} & Krautsalat ²
Donnerstag, 04.07.2024	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" _{51,511,54,60} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58} & Krautsalat ²	Gemüse-Bolognese ⁶⁰ mit Muschel-Nudeln ^{51,511}
Freitag, 05.07.2024	Bismarck-Heringsfilet ^{2,6,55,61} mit Butter-Pellkartoffeln ^{52,58} & einem Möhrensalat	Gnocchis in Bärlauch-Rahmsoße mit Tomaten, Spinat & Zwiebeln ^{52,54,58}
Samstag, 06.07.2024	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, ^{12,58} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Apfelpfannkuchen ^{51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 07.07.2024	Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" ^{1,2,61,63} dazu Apfel-Rotkohl ^{2,5,6} & Kartoffeln	Teigtasche gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Lauch, Reis ^{51,511,512,52,54,58,60} mit Tomaten-Rahmsoße ^{52,58} & einem Möhrensalat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 08.07.2024	Hähnchen-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons ^{52,58} Ët Butternudeln ^{51,511,52,54,58}	"Leipziger Allerlei"-Gemüse in Rahm, ^{52,58} dazu Salzkartoffeln
Dienstag, 09.07.2024	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffelwürfeln, dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Griechische Gemüsepfanne mit Reismudeln, ^{51,511,52,58} Tomaten, Zucchini, Weißkäse, Zwiebeln Ët Bohnen ^{51,511,52,58}
Mittwoch, 10.07.2024	Schweine-Spießbraten mit Zwiebelsoße Ët Kartoffel-Röstis, dazu ein Beilagensalat mit French-Dressing ^{51,515,52,54,58,61}	Polenta Käse-Schnitte ^{51,511,516,52,54,58} mit Mediterranem Gemüse in Tomatensoße
Donnerstag, 11.07.2024	Geflügel-Steak mit Gemüse in Tomatensoße Ët Kartoffelstampf ^{52,58}	Kartoffel-Spinat-Gratin ^{52,58} mit einem kleinen Beilagensalat Ët Thousand Island-Dressing ⁶¹
Freitag, 12.07.2024	Fischragout in einer Dill-Sahne-Soße ^{52,55,58} mit Butterkartoffeln, ^{52,58} Ët ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing ^{54,61}	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln Ët Kräutern, ^{52,58} dazu gebratene Schupfnudeln ^{51,511,52,54,58}
Samstag, 13.07.2024	Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais Ët Kidney-Bohnen dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Milchreis ^{52,58} mit warmen Schattenmorellen, dazu Zimt Ët Zucker
Sonntag, 14.07.2024	Geräucherte Mettwurst ^{1,2} mit dicken Bohnen in Rahm, ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,52,58} Ët Bratensoße	"Pirogge Ruskie" Halbmondförmige Teigtaschen mit einer Kartoffel-Quark- Füllung ^{51,511,52,54,58} dazu eine Schmand-Sahne-Soße ^{51,511,52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 15.07.2024	Rostbratwurst ^{16,60,61} mit Ketchup, ⁸ dazu Kartoffelgratin ^{52,58} Et Wachsbrechbohnsensalat ^{2,13,52,58,63}	Spargel-Kartoffel-Ragout ^{52,58} mit kleinem Beilagensalat Et Cocktail- Dressing ^{52,54,58,61}
Dienstag, 16.07.2024	Eintopf von braunen Tellerlinsen mit Kartoffeln, Gemüse Et Bockwurstscheiben, ^{1,2,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Spätzle ^{51,511,54} mit Champignons Et Zwiebeln in Sahnesoße ^{52,58}
Mittwoch, 17.07.2024	Geschnetzeltes von der Rinder-Leber ^{51,511,63} mit Sellerie-Kartoffelstampf ^{52,58,60}	Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Taschen ^{52,58} mit Tomatensoße Et Mais-Salat ^{2,13,52,58,63}
Donnerstag, 18.07.2024	Makkaroni ^{51,511} mit Hackfleischsoße ⁶⁰ Et geriebenem Hartkäse ^{1,52,54,58}	Rote Paprikaschote mit vegetarischer Gemüsefüllung, ^{51,511,60,61} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58} Et Tomaten-Reis
Freitag, 19.07.2024	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{51,511,55} mit Kartoffeln Et Bèchamelsonsoße, ^{51,511,52,58} dazu Gurkensalat ^{1,52,58}	Pasta mit einem Ragout von Kräutern, Knoblauch, Tomaten, Schalotten Et Champignons, ^{51,511} dazu ein kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurt Dressing ^{52,54,58,61}
Samstag, 20.07.2024	Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Eierstich Et Nudeleinlage, ^{51,511,54,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Eintopf von Weißen Bohnen mit Gemüse Et Kartoffeln, ^{60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Sonntag, 21.07.2024	Geschmorte Schweineschulter an Kartoffel-Möhren-Gemüse ⁶¹ Et einer Sahne-Soße "Toskana Art" ^{52,58}	Gratinierter Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in herzhafter Knoblauch-Soße ^{51,511,52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 22.07.2024	Bergischer Kartoffelkuchen "Potthucke" mit Zwiebeln und Speck dazu Sauer-Rahm Dip und Karotten-Krautsalat <small>1,2,8,13,51,511,52,54,57,58,61,63</small>	Röhrchennudeln <small>51,511</small> mit fruchtiger Tomatensoße Ët geriebenem Hartkäse <small>1,52,54,58</small>
Dienstag, 23.07.2024	Bauernsülze mit Butter-Pellkartoffeln Ët Remouladensoße <small>1,2,4,12,16,54,60,61</small>	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark, <small>52,58</small> dazu Karotten-Krautsalat <small>1,8,54,57,61</small>
Mittwoch, 24.07.2024	Pizza Thunfisch mit Tomatensoße Ët Mozzarella <small>51,511,52,55,58</small> dazu ein Beilagensalat mit Thousand- Island-Dressing <small>61</small>	Gemüsefrikadelle <small>51,511,54</small> mit fruchtiger Tomatensoße Ët Kartoffelstampf <small>52,58</small>
Donnerstag, 25.07.2024	Curry-Putensteak mit fruchtiger Tomatensoße dazu Kartoffelstampf <small>52,58</small> Ët ein Beilagensalat mit Joghurt-Dressing <small>52,54,58</small>	Gemüse-Schnitzel <small>51,511,512,516</small> mit Käse-Soße <small>12,51,511,52,58</small> Ët Schnittlauch-Knöpfe <small>51,511,512,52,54,58</small>
Freitag, 26.07.2024	Gedämpftes Rotbarsch-Filet <small>55</small> mit Zitronen-Dill-Soße, <small>51,511,52,58</small> Balkan-Gemüse <small>52,58</small> Ët Petersilien-Kartoffeln	Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark <small>2,52,58</small> mit kleinem Beilagensalat Ët Cocktail- Dressing <small>52,54,58,61</small>
Samstag, 27.07.2024	Erseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln Ët Mettwurst <small>1,2,51,511,514,57,58,61</small> dazu Brot <small>51,511,514,57,58</small>	Apfelstrudel mit Rosinen <small>51,511</small> mit heißer Vanillesoße <small>12,52,58</small>
Sonntag, 28.07.2024	Hackbraten <small>2,61</small> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <small>52,58</small> Ët Kartoffelpüree <small>2,52,58</small> dazu Rahmsoße <small>52,58</small>	Pfannen-Gnocchis <small>54</small> mit Tomatenrahmsoße <small>52,58</small>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 29.07.2024	"Königsberger Klopse" ⁵⁴ in Kapernsoße, ^{51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln  Rote Bete-Salat ^{2,4,13,63}	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Möhren, Lauch  Erbsen in Schnittlauchrahm, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}
Dienstag, 30.07.2024	Hähnchen-Curry-Ragout mit Paprika, Ananas  Zwiebeln, ^{52,58,61} dazu Reis	Eintopf von Gemüse mit Bouillonkartoffeln ^{60,61}  Brot
Mittwoch, 31.07.2024	Wurstsalat "Schweizer Art" ^{1,2,4,13,16,52,58,61,63} dazu Butterkartoffeln ^{52,58}	Überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne in Rahmsoße ^{52,58}
Donnerstag, 01.08.2024	Nudelsalat mit Frikadelle  Senf ^{1,51,511,54,61}	Ravioli mit Tomatenfüllung, ^{51,511} dazu eine Petersilien-Schnittlauch-Soße ^{51,511,52,58}  kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 02.08.2024	Fischstäbchen ^{51,511,55} mit Remoulade ^{1,2,4,12,54,61}  Kartoffelstampf ^{52,58} dazu ein Beilagensalat mit Italian Vinaigrette	Panierter Blumenkohl-Käse-Bratling ^{51,511,52,54,58} mit Kräuter-Reis  Tomatensoße
Samstag, 03.08.2024	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck-  Kartoffelwürfeln, ^{1,2,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Kaiser-Germknödel mit Schokoladenfüllung ^{51,511,52,57,58,59,591}  heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 04.08.2024	Zarter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse ^{2,60}  Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsoße ^{2,51,511,52,58,63}	Rührei mit Schnittlauch, ^{52,54,58} dazu Blattspinat in Rahm ^{52,58}  Butterkartoffeln ^{52,58}
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteezeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben		

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.